



LA BRIOCHE DE MON BOULANGER

LE GOÛT DE NOS RÉGIONS

RECETTE POUR L'ÉLABORATION DE LA BRIOCHE DE MON BOULANGER

INGRÉDIENTS (gr)

Gusti Brioche	1000
Sucre	250
Sel	20
Beurre	250
Oeufs (6 à 7)	360
Eau (40-50°C)	110
Levure	100
Extrait de vanille (<i>facultatif</i>)	7
Rhum (<i>facultatif</i>)	20
Fleur d'oranger (<i>facultatif</i>)	5

PÉTRISSAGE

- Incorporer tous les ingrédients au début du pétrissage.

	BATTEUR	SPIRAL
1 ^{ère} V.	4 min.	6 min.
2 ^{ème} V.	12-15 min.	20-25 min.

(La température de la pâte à la sortie du pétrin doit être impérativement de 28-30°C)

PROCESS

- **POINTAGE** : Déposer la pâte dans un bac, la couvrir d'un plastique (1h à 23-25°C). Ensuite faire un rabat et laisser de nouveau 30 minutes de pointage. (Attention au courant d'air!)

Méthode directe : détailler la pâte de suite comme expliqué à l'étape suivante.

Méthode différée : mettre la pâte au froid jusqu'au lendemain.

- **PESÉE** : 300 grammes en petit bâtard.

- **DÉTENTE** : 20 minutes.

- **FAÇONNAGE** : Faire une tresse à une ou trois branches (voir au verso*)

- **APPRÊT** : Mettre les tresses dans les barquettes.

Méthode directe : étuver 3h à 25°C.

Méthode différée : mettre en chambre à 5°C + réchauffer 5h à 24-25°C.

- **CUISSON** : Dorer et enfourner à 160°C pendant 30 à 40 min.

Si la coloration est trop importante, glisser une feuille de papier cuisson au dessus des brioches à mi-cuisson.



☞ Déclinaison de la brioche avec le Choconuts ou la Gustive Royale (incorporation à 25% sur poids de pâte).

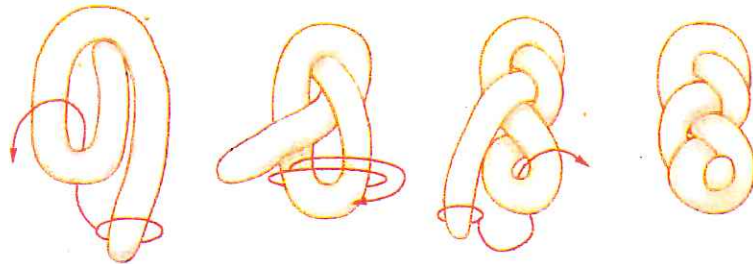


LA BRIOCHE DE MON BOULANGER

LE CÔTÉ DE NOS RÉGIONS

B R I O C H E T R E S S É E S

B R I O C H E À 1 B R A N C H E



B R I O C H E À 3 B R A N C H E S

